Galletas en forma de hongo

Mantar Kurabiye

1/2 paquete de margarina (125 gramos)
1 huevo
1/2 vaso de azúcar de ricino
1+1/2 vaso de harina
1+1/2 vaso de almidón de maíz
1 paquete de vainilla
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de cacao

Ponga la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente, ricino azúcar y el huevo en un recipiente profundo, mezcla de estos ingredientes a través de la punta de los dedos hasta obtener una mezcla homogénea.
Añadir la harina tamizada y el almidón poco a poco amasando mientras que la masa, añadir la vainilla y el polvo de hornear finalmente.
Hacer la masa con consistencia media y no se adhieren a sus manos, cúbrala y de descanso durante media hora.
Pick piezas de nogal de tamaño de la masa descansado, rollo entre ellos la palma de la mano, colóquelos en la bandeja del horno engrasada.
Después de preparar todas las cookies de esta forma, obtener una botella, su inmersión en la parte superior de cacao que está de pie sobre un plato, y luego obligarlo a la pelota en forma de cookies. De esta manera usted propagación de cacao en las cookies.
Repita esta acción para todas las cookies.
Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C con su color blanco, mantenga su color blanco durante la cocción. ¡Que se enfríe y luego servir.

Nota: Puede utilizar pistachos machacados finamente en lugar de bicarbonato de cacao, mientras que esta cookies.